Brasserie Alt-Tegel

Alt-Tegel 14, 13507 berlin
+49 30 43776856

KOMPLETTE SPEISEKARTE

LES SOUPES / SUPPEN

Französische Zwiebelsuppe — 8,50 €
mit geröstetem Baguette & gratiniertem Käse überbacken

Rinderkraft-Brühe — 7,50 €
mit Markklößchen & Gemüsestreifen

Gulaschsuppe „Ungarische Art“ — 7,50 €

Erbsen-Eintopf — 7,50 €
mit Würstchen

Chili con Carne — 8,90 €

LES SALADES / SALATE

Kleiner gemischter Salat — 5,90 €
mit Tomaten & Gurken

Fitness Salat — 14,90 €
mit Hähnchenbruststreifen, auf gemischtem Salat, dazu Früchten der Saison & karamellisierten Walnüssen

Salat „Brasserie“ — 13,90 €
mit karamellisiertem Ziegenkäse, Avocado & Feigen

Salat „Royale“ — 16,90 €
gemischter Salat mit Garnelen & flambierten Lachsstreifen

BAGUETTE

Schinken-Baguette — **8,90 €**
mit Käse gratiniert

Champignon-Zwiebel-Baguette — **8,50 €**
mit Käse gratiniert

Salami-Baguette — **8,90 €**
mit Käse gratiniert

Knoblauch-Baguette — **8,50 €**
mit Käse gratiniert

NOURRITURE ALLÉGÉE / LEICHTE KOST

Bruschetta — **5,90 €**

Eingelegte Oliven — **5,90 €**
mit Aioli, dazu Baguette

Rote Bete Carpaccio — **12,90 €**
auf Feldsalat mit karamellisierten Walnüssen & gehobeltem Parmesan

Mediterrane Gemüse — **12,50 €**
dazu Baguette

Ofenkartoffeln — **16,90 €**
mit Kräuterquark, gebratenem Hähnchenbrustfilet & Salatbouguet

Gebackener Camembert — **11,90 €**
Weichkäse in einer Knusperpanade gebacken mit fruchtigen Preiselbeeren & gerösteten Toastscheiben mit Butter

CUISINE À LA MAISON / HAUSMANNSKOST

Leberkäse „Bayrischer Art“ **12,90 €**
mit Spiegelei, dazu Bratkartoffeln

Kassler **16,90 €**
mit Sauerkraut & Salzkartoffeln

Hähnchenschnitzel „paniert“ **16,50 €**
mit Bratkartoffeln, dazu Salatbouguet

Eisbein-Sülze **12,50 €**
mit Bratkartoffeln & Remouladensauce

Schnitzel „Wiener Art“ **15,90 €**
mit Bratkartoffeln & marktfrischem Salatbouguet

RIVIÈRE ET MER / FLUSS UND MEER

Flambiertes Lachs-Tatar **14,90 €**
auf Avocado & Mango, dazu Baguette

Zartes Matjesfilet nach „Hausfrauen Art“ **13,50 €**
mit Bratkartoffeln

Fischeintopf **13,90 €**
von Edelfischen & Meeresfrüchten, dazu Knoblauchbaguette

Matjes-Tatar **12,90 €**
mit Rote Bete Salat & Baguette

Sechs gebratene Riesen-Garnelen **19,90 €**
auf Salatbouguet mit Aioli, dazu Baguette

Lachs-Filet **20,90 €**
auf der Haut gebraten, mit Cocktailsauce & Salzkartoffeln, dazu Salatbouguet

RECOMMANDATION DE LA MAISON / EMPFEHLUNG DES HAUSES

Coq au Vin **18,90 €**
geschmorte Hähnchenkeule in Rotweinjus, mit frischen Champignons, Zwiebeln, Speck, dazu getrüffeltes Kartoffelpüree

Hähnchen Teriyaki **16,90 €**
mit gebratenem Gemüse & Basmati Reis

Surf & Turf **26,50 €**
Rumpsteak mit drei gebratenen Garnelen, hausgemachter Kräuterbutter, Aiolisauce & getrüffeltem Kartoffelpüree

Berliner Kalbsleber **16,50 €**
an Kartoffelpüree, sautierte Äpfel & Zwiebeln

Rumpsteak **21,90 €**
mit hausgemachter Kräuterbutter, dazu Salatbouguet

Medaillons vom gebratenem Schweinefilet **17,90 €**
in Pfeffersauce, dazu Kroketten

SPÉCIALITÉS FRANÇAISE / FRANZÖSISCHE SPEZIALITÄTEN

Weinbergschnecken in Kräuterbutter **9,90 €**
mit Petersilie-Kräuterbutter, dazu Baguette

Quiche Lorraine **10,50 €**
an einem Salatbouguet

Ragout Fin **10,50 €**
im Blätterteigmantel

LA TARTE FLAMBÉE

Elsässer Flammkuchen — 9,90 €
mit Crème fraîche, Speck & Zwiebeln

Elsässer Flammkuchen mit Käse — 10,90 €
mit Crème fraîche, Speck, Zwiebeln & Käse überbacken

Griechischer Flammkuchen — 10,90 €
mit Crème fraîche, Schafskäse und Peperoni

Rote Bete Flammkuchen — 13,90 €
mit Crème fraîche, Rote Bete, karamellisierte Walnüsse & Ziegenkäse überbacken, dazu Feldsalat

Schinken Flammkuchen — 14,90 €
mit Crème fraîche, Schinken, Cherrytomaten, Oliven, gehobelter Parmesan & Rucola

Flammkuchen „Brasserie“ — 15,90 €
mit Crème fraîche, Wildlachs und Garnelen

PLATEAU DE FROMAGE / KÄSE PLATTE

Französische Käseauswahl VEGETARISCH — 17,50 €
mit frischem Obst, Feigensenf, Walnüssen, Butter & Baguette

DESSERTS

Crème brûlée VEGETARISCH — 7,90 €
karamellisierte Vanillecème

Soufflé au Chocolat VEGETARISCH — 8,90 €
warmes Schokoladenküchlein mit flüssigem Kern, Bourbon Vanilleeis & Fruchtspiegel

Warmer Apfelstrudel VEGETARISCH — 7,50 €
mit einer Kugel Bourbon Vanilleeis

Karamellisierter Kaiserschmarrn VEGETARISCH — 8,90 €
wahlweise mit Apfelmus oder Bourbon Vanilleeis